

**MAGIC VAC™ Select**

**Commercial Quality Vacuum Sealer**

*Deni®*

**Vacuum  
Packaging  
System for the  
Home**

Model #1715

**IMPORTANT!**

Please keep these instructions and  
your original box packaging.

[www.deni.com](http://www.deni.com)



**INSTRUCTIONS**  
**FOR PROPER USE AND CARE**

# MAGIC VAC™ Select

## Commercial Quality Vacuum Sealer

### TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Features/Functions . . . . .	3-4
Operating your vacuum sealer	
Using Magic Vac bags . . . . .	5
Vacuum pack the bag . . . . .	5
Using the manual seal . . . . .	5
Stopping the appliance . . . . .	6
Opening a vacuum sealed bag . . . . .	6
Jar Attachment . . . . .	6
Opening a vacuum sealed canning jar . . . . .	6
Magic Vac Smoked Canisters . . . . .	7
Magic Vac Universal Lids . . . . .	7

Magic Vac Clear Canisters . . . . .	8
Magic Vac Bottle Savers . . . . .	8
Hints and Tips . . . . .	9
Above sea level operation . . . . .	9
Food storage and safety information . . . . .	10-11
General rules for food storage . . . . .	11-12
Packaging large volumes of food products . . . . .	12
Troubleshooting . . . . .	12-13
Storing your vacuum sealer . . . . .	13
Cleaning and maintenance . . . . .	14
Accessories . . . . .	14
Warranty . . . . .	back cover

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

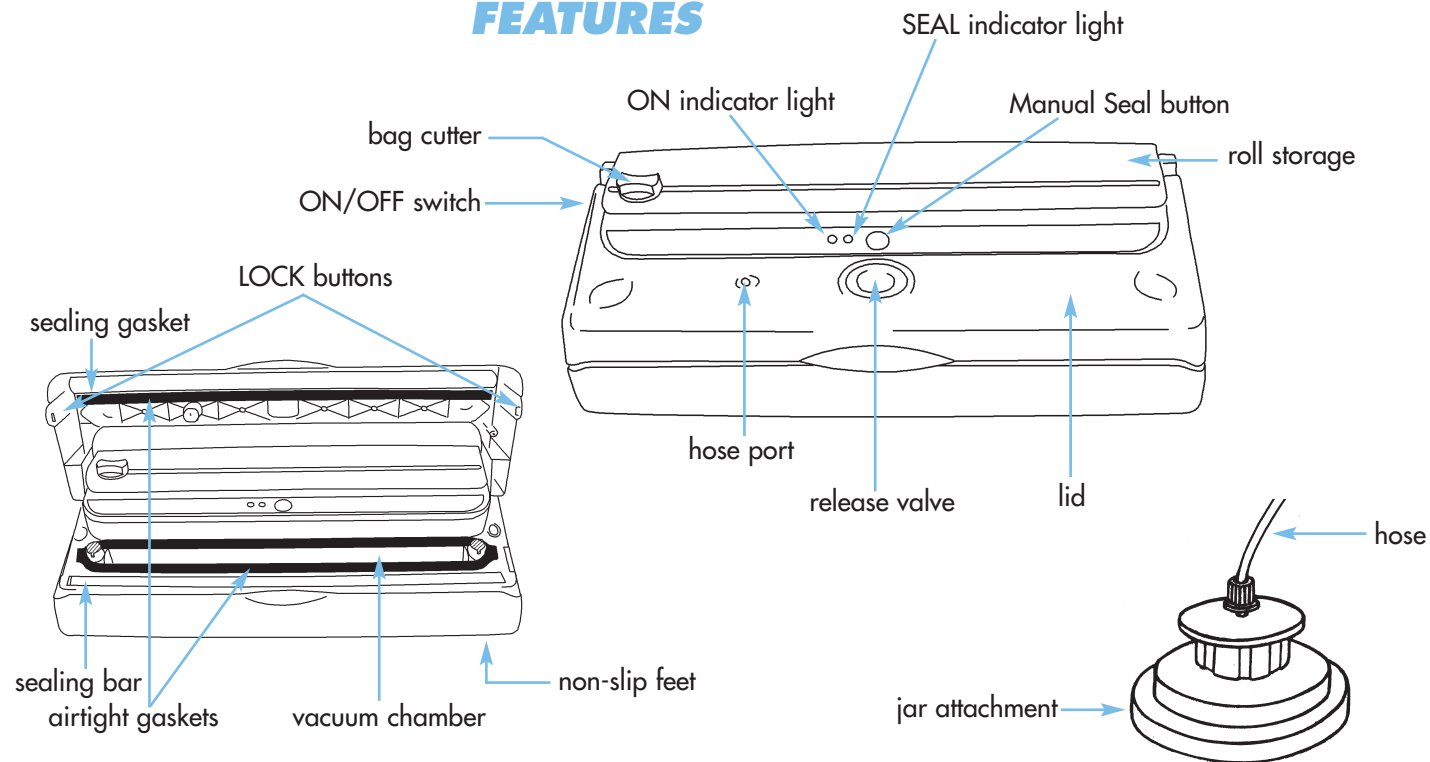
- **Read all of the instructions before using appliance.**
- Do not leave appliance when plugged in. Unplug from outlet when not in use.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not allow to be used as a toy. Close attention is necessary when used by or near children.
- Use only as described in this manual.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working properly, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to Keystone Manufacturing Company, Inc. for proper service, replacement or repair immediately.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord. Keep cord away from heated surfaces.
- Do not use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not immerse this appliance in water or use if cord/plug is wet.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- Turn the unit OFF before unplugging.
- **WARNING:** Appliance not for continuous use. Approved for one operating cycle per two minutes.
- This unit is recommended for household, indoor use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# MAGIC VAC™ Select

Commercial Quality Vacuum Sealer

## FEATURES



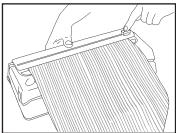
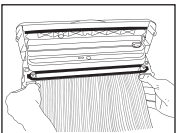
## **FUNCTIONS**

<b>On/Off Switch</b>	Press to turn on the MAGIC VAC®, keep the switch on OFF (0) when you are not using it.
<b>On Indicator Light</b>	When the appliance is on, the indicator light is green.
<b>Manual Seal Button</b>	Stops the automatic vacuum and begins the seal process; it can be turned on at any time.
<b>Seal Indicator Light</b>	When the sealing process is under way, the light turns on.
<b>Roll Compartment Lid</b>	For keeping a roll of bags within reach and ready to use. Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.
<b>Release Valve</b>	Press it to stop the vacuum cycle at any time or to open the lid at the end of the cycle.
<b>Hose Port</b>	To insert the hose to containers, universal lids, bottle savers and jars with jar attachment.
<b>Bag Cutter</b>	Press and slide in one direction or another to cut bags of a desired size.
<b>Sealing Gasket</b>	Presses the bag onto the sealing strip.
<b>Lock Buttons</b>	In the locked position they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags, jars and containers; they release automatically.
<b>Sealing Bar</b>	Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.
<b>Vacuum Chamber</b>	Position the open end of the bag inside the chamber, draw air from the bag and collect any excess liquid.
<b>Airtight Gaskets</b>	Guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.
<b>Non-Slip Feet</b>	Prevents MAGIC VAC® from slipping during use.

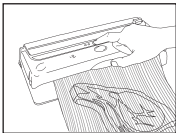
# MAGIC VAC™ Select

## Commercial Quality Vacuum Sealer

### OPERATING YOUR VACUUM SEALER USING MAGIC VAC BAGS

1. Place the unit on a dry, flat surface. Plug the unit in. Turn the unit on.
2. **Select bag size.** Bag rolls are available in two widths, 8" and 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub>". Choose the bag size to suit items to be stored. Pull out enough of the bag roll to hold items to be vacuum packed plus an additional 3". Allow another 1" for each time the bag will be opened and resealed. If you select Pre-Cut Bags, skip to step 7.
3. **Cut the bag.** When the correct length of bag has been determined, press the Bag Cutter Blade and keeping it pressed down, start from either side of the bag and slide it for the necessary distance according to width. This way you will cleanly and precisely cut a piece to the desired size.
4. **Seal the first end of the bag.** Lift the Lid until you hear a click. Place an open end of the cut bag on the Seal Bar with smooth side facing up.  
**NOTE:** DO NOT let bag hang into the Vacuum Chamber or on the Gripping Gaskets.
5. **Engage vacuum.** Close the Lid. Push down on the front corners of the Lid with your thumbs and push the

Vacuum Locks into the locked position. The appliance will carry out a vacuum packing cycle. Wait until the SEAL light goes off. Press down on the rounded recessed area of the Release Valve to release the Lid. Lift the Lid and remove the bag with the sealed end.

6. **Check seal.** The completed seal is a smooth straight line. There will be no wrinkles in the seal. If there are, trim the seal away, and repeat the sealing process if you think the bag is still large enough. If not, cut a new bag.
7. **Fill bag to be vacuum packed.** Put food in bag. Wipe off liquid and food particles from area inside of bag to be sealed.
8. **Vacuum pack the bag.** Lift the Lid until you hear a click. Lay the filled bag in front of the unit and place open end into the Vacuum Chamber. Close the Lid. Push down on the front corners of the Lid with your thumbs and push the Vacuum Locks into the locked position. The appliance will carry out a vacuum packing cycle. Wait until the SEAL light goes off. Press down on the rounded recessed area of the Release Valve to release the Lid. Lift the Lid and remove the bag.
9. **How to use the Manual Seal.** Pressing this button causes the SEAL light to go on and the sealing process starts immediately. This allows you to prevent delicate, fragile foods from being crushed (e.g. biscuits, etc.).

10. **Stopping the appliance.** Vacuuming can be stopped at any time by pressing down the Release Valve on the rounded recessed area and holding it down until the appliance stops.



11. **Store vacuum packed products properly.** All perishable foods need to be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

## OPEN A SEALED BAG

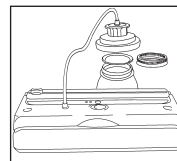
Cut bag straight across with scissors, just inside the seal.

## USING THE JAR ATTACHMENT

*NOTE: The following instructions are for use with the **wide (included)** or **small (not included)** mouth jar attachment.*

1. **Fill jar.** Make sure that jar is not filled to the top. Leave at least 1" space at the top for the vacuum to operate properly. Note: Be sure to use the wide mouth canning jars with the wide mouth attachments, and small mouth canning jars with the small mouth attachments.
2. **Placement of jar lid.** Make sure that the rim of the jar and the seal of the lid are clean and free of food particles before placing lid on container. Note: **DO NOT** use the metal ring when vacuum sealing the jar. Once

the jar is vacuum packed, place the ring on the jar and tighten to ensure a secure seal.



3. **Placement of jar attachment.** Place Jar Attachment directly over lid on top of jar. Push down firmly.
4. **Connect jar attachment.** Push one end of the Accessory Hose firmly into the Jar Attachment. Push the other end firmly into the Hose Port on the Lid.
5. **Engage vacuum.** Close the Lid on the Select. Push down on the front corners of the lid with your thumbs and push the Vacuum Locks into the locked position. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
6. **Remove jar attachment.** Remove the tube from the Canister Lid Knob. Turn the Knob to "CLOSED" position.

## OPENING A VACUUM SEALED CANNING JAR

1. Wedge a spoon between the highest part of the threaded rim on jar and jar lid.
2. Carefully turn the spoon to release the lid. Be careful NOT to bend the lid so you can reuse it.

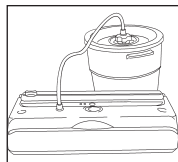
**NOTE: Vacuum Packaging is not a substitute for canning. PERISHABLE FOODS AND LIQUIDS MUST BE STORED IN REFRIGERATOR OR FREEZER.**

# MAGIC VAC™ Select

## Commercial Quality Vacuum Sealer

### USING MAGIC VAC SMOKED CANISTERS

*NOTE: The jar attachment is not needed for these canisters. These new canisters have a star shaped knob with an opening to fit the hose port. Canisters are sold separately.*



1. **Fill container.** For the vacuum to operate properly, leave at least 1" space at the top of the canister.
2. **Placement of canister lid.** Make sure that both the rim of the canister and the seal of the lid are clean and free of food particles before placing the lid on the canister. Turn the arrow on the canister lid knob to "VACUUM".
3. **Connecting the canister to the unit.** Push one end of the Vacuum Hose firmly into the canister lid knob. Push the other end firmly into the Hose Port on the vacuum sealer.
4. **Engage vacuum.** Close the Lid on the Select. Push down on the front corners of the lid with your thumbs and push the Vacuum Locks into the locked position. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
5. Turn the arrow on the canister lid knob to "CLOSED".
7. Remove the Vacuum Hose from the Hose Port and Canister.

7. **Opening a vacuum-sealed canister.** Turn the arrow on the white knob to "OPEN"; you will hear the sound of air whistling back into the canister.

### USING MAGIC VAC UNIVERSAL LIDS

*NOTE: DO NOT vacuum package food in bowls or containers made out of the following material: thin glass, crystal, aluminum, or plastic. The powerful vacuum may cause the material to collapse. Universal lids are sold separately.*

1. **Fill container.** For the vacuum to operate properly, leave at least 1" space at the top of the container.
2. **Placement of canister lid.** Make sure that both the rim of the container and the seal of the universal lid are clean and free of food particles. Place lid on container. Turn the arrow on the lid knob to "VACUUM".
3. **Connecting the canister to the unit.** Push one end of the Vacuum Hose firmly into the universal lid knob. Push the other end firmly into the Hose Port on the vacuum sealer.
4. **Engage vacuum.** Close the Lid on the Select. Push down on the front corners of the lid with your thumbs and push the Vacuum Locks into the locked position. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
5. Turn the arrow on the universal lid knob to "CLOSED".



6. Remove the Vacuum Hose from the Hose Port and Lid.
7. **Opening a vacuum-sealed canister.** Turn the arrow on the white knob to "OPEN"; you will hear the sound of air whistling back into the canister.

### USING MAGIC VAC CLEAR CANISTERS

*Canisters are sold separately.*

1. **Fill canister.** For the vacuum to operate properly, leave at least 1" space at the top of the canister.
2. **Placement of canister lid.** Make sure that both the rim of the canister and the seal of the lid are clean and free of food particles before placing the lid on the canister. Place the lid on the canister.
3. **Connecting the canister to the unit.** Push one end of the Vacuum Hose firmly into the jar attachment. Push the other end firmly into the Hose Port on the vacuum sealer.
4. Place the jar attachment on top of the canister. Push down on the jar attachment firmly so it seals correctly.
5. **Engage vacuum.** Close the Lid on the Select. Push down on the front corners of the lid with your thumbs and push the Vacuum Locks into the locked position. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.

6. Remove the Vacuum Hose from the Hose Port and the jar attachment.
7. **Opening a vacuum-sealed canister.** Press the button marked "PUSH" in the center of the canister lid. You will hear the sound of air whistling back into the canister.

### USING MAGIC VAC BOTTLE SAVERS®

*Bottle Savers® are sold separately.*

1. For the vacuum to operate properly, leave at least 1" space at the top of the bottle.
2. Push one end of the Vacuum Hose firmly into the Bottle Saver. Push the other end firmly into the Hose Port on the vacuum sealer. Place the Bottle Saver in the bottle.
3. Close the Lid on the Select. Push down on the front corners of the lid with your thumbs and push the Vacuum Locks into the locked position. The machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
4. Remove the Vacuum Hose from the Hose Port and Bottle Saver.
5. Open a vacuum-sealed bottle by simply pulling up and twisting.

# MAGIC VAC™ Select

## Commercial Quality Vacuum Sealer

### Hints and Tips

- Juices and moisture in foods can prevent a good seal, therefore, we recommend to pre-freeze food for 1-2 hours before vacuum packaging. An alternative method is to fold a paper towel. Fill the bag with food and lay flat. Place the folded towel so it lies between the top of the bag and the food. Ensure that the paper towel is below the sealing strip. When you vacuum seal, the paper towel will absorb the excess moisture.
- Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.
- Use canning lids that have been checked for flaws. To create and keep a good vacuum, soak lids in boiling water for 3 minutes and rub a drop of mineral oil on the gasket. This will lubricate and hydrate the gasket. After vacuum packing, you may use the metal rim that comes with the jar in order to hold the lid in place. This rim is meant to assist in keeping the vacuum sealed lid secure.
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extends the shelf life of foods, but does not preserve them.
- Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. Now, you can

maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with Deni Magic Vac™ Bags after the commercially packed bags have been opened.

- Pantry items such as flour, rice, mixes for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
- There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.
- Fill a bag about  $\frac{2}{3}$  full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.

#### *Using the Deni Magic Vac above sea level (over 4800 ft)*

The Vacuum Gauge is a device technically working on a differential basis since it measures the difference between external pressure (room) and the internal vacuum level. This means that, in the presence of the same internal vacuum level, the vacuum gauge change from yellow to green will depend on the external pressure. Thus, when using the Magic Vac above sea level, the vacuum gauge might not turn totally green when reaching the maximum vacuum level due to the altitude; however, this does not mean that the obtained vacuum value is lower than the vacuum achieved at sea level.

## Food Storage and Safety Information

Deni Magic Vac™ will change the way you purchase and store foods. As you become accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your Magic Vac™ Select, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for your protection.

- Food spoilage is caused by chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, enzyme action, growth of microorganisms, or contamination from insects.
- Oxygen in the air causes spoilage primarily through the process of oxidation, which causes food to lose nutritive value, texture, flavor and overall quality. Air contributes to the growth of most microorganisms, and carries moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packaging. Freezer burn results from frozen foods being exposed to air.
- Vacuum packaging with the Magic Vac™ Select removes up to 90% of the air from the package. In scientific terms, the vacuum level is measured up to 24" Hg (inches of Mercury). Air contains approximately 21% oxygen, which leaves a 2% to 3% residual oxygen level in Magic Vac™ vacuum packaged foods. Most mold, moisture and microorganisms are inhibited from growth when the oxygen level is at or below 5%.
- Although vacuum packaging extends the life of many fresh foods by reducing oxidation, most fresh foods still contain enough moisture to support the growth of microorganisms which can grow with or without air. To prevent spoilage, foods need to be stored at low temperatures.
- Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time) may support the growth of harmful microorganisms. Monitor the temperature and maintain a temperature at 40°F (4°C) or below.
- Suitable temperature for the freezer is 0°F (-17°C). **Freezing retards the growth of microorganisms, BUT DOES NOT KILL THEM.**
- Dried foods are also affected by storage temperature when vacuum packaged. Their shelf life is extended 3-4 times for every 18° F (10°C) drop in temperature.
- Microorganisms can be divided into three categories: mold, yeast, and bacteria. Although microorganisms are present everywhere, they can only cause problems under certain conditions.
- Mold does not grow in a low oxygen environment or in the absence of moisture. Yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature to grow, but can grow with or without air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing stops it completely. Bacteria can grow with or without air.

# MAGIC VAC™ Select

## Commercial Quality Vacuum Sealer

- Clostridium botulinum is an extremely dangerous type of bacteria, which can grow under the right conditions without air. Botulinum organisms grow in the temperature range of 40° to 115°F (4° to 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40°F (4°C) for extended time.
- Foods that are resistant to botulinum are frozen, dried, high in acid, salt or sugar. Foods susceptible to botulinum are non-acid foods which include meats, poultry, fish, seafood, lye-cured olives, eggs and mushrooms; low-acid foods are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers.
- The foods most susceptible to botulinum should be refrigerated for short term and frozen for long term storage. Consume immediately after heating.
- Warning: Do not heat low-acid vacuum packed foods in the DENI MAGIC VAC™ bags unless you are going to eat them immediately. Foods that are vacuum packed, heated, then left out at room temperature while still sealed in the vacuum are subject to microorganisms which may be harmful if consumed.
- Enzymes occur in foods and cause increasing changes in color, texture and flavor as foods mature. To stop enzyme action, vegetables must be blanched by heat, either in the microwave or with steam. Note: Heat all the way through briefly so vegetables are still crisp. Foods that are high in acid (such as most fruits), do not need to be blanched.

- Insect larvae are frequently present on many dried foods. Without vacuum packaging or freezing, they may hatch during storage and contaminate the foods. Some products such as flour and cereals may also contain larvae. DENI MAGIC VAC™ vacuum packaging prevents weevils and other insects from hatching because they cannot live without air.

## GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important information will guide you to improved food safety and optimal food storage.

- Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them.
- After opening canned food or commercially vacuum packed food, they can be re-vacuum packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.
- Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
- Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

*When packaging large volumes of meat, fish, or any food products, we advise the following:*

- Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.
- Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
- Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as bananas, apples, potatoes and root vegetables unless they are peeled before vacuum packing.
- Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

## Troubleshooting

### MAGIC VAC™ HAS NO POWER

- Check that the unit is turned on.
- Check to see that the Magic Vac is plugged in. Test electrical outlet by plugging in another appliance.
- Magic Vac™ will shut off automatically if overheated. Allow to cool down for 15 minutes and try again.
- Check power cord and plug for damage. If damaged, do not use the Magic Vac™.

### MAGIC VAC™ DOES NOT PERFORM FIRST SEAL ON THE BAG

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in item 4 of the operating instructions.

### MAGIC VAC™ DOES NOT PULL A COMPLETE VACUUM IN BAGS

- To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside Vacuum Chamber area.
- Check Seal Bar and Gripping Gasket for debris and position. Wipe clean and smooth them back into place.
- Magic Vac™ Bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.

# MAGIC VAC™ Select

## Commercial Quality Vacuum Sealer

### MAGIC VAC™ LOSES VACUUM AFTER BEING SEALED

- Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
- The release of natural gases or fermentation from foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag if you think food has begun to spoil and discard food. Lack of refrigeration or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If food is not spoiled, consume food immediately.
- Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

### MAGIC VAC™ NOT SEALING BAG PROPERLY

- Should Sealing Bar overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the Lid and allow the Seal Bar to cool for a few minutes.
- Built-in safety shut-off may shut the machine off if it becomes overheated. Allow Magic Vac™ to cool down for 15 minutes and try again.

### MAGIC VAC™ DOES NOT DRAW VACUUM IN CONTAINERS

- Ensure the Accessory Hose is secured on both ends.
- Leave adequate head space at the top of the jar or canister.
- Make sure arrow on canister lid knob points to Vacuum setting.
- Use the correct size Jar Attachment. Large size is used with wide-mouth canning jars. Small size is used with narrow mouth jars.

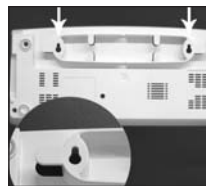
- Check Jar Attachment to make sure it is not worn or damaged.
- If liquids bubble up when vacuum packing, remember they must be cooled prior to vacuum packing. Cool liquids rapidly under refrigeration and not at room temperature.

### MAGIC VAC™ CANISTERS AND CONTAINERS LOSE THEIR VACUUM

- Make sure arrow on the knob of canister lid and universal lid is turned to the closed position after vacuuming.
- Examine jar or canister rims and lids for defects in the sealing areas. Clean rim and lid with damp cloth and vacuum again.
- Check that canister lid and universal lid gasket are in place and are not damaged.
- Check that the O-rings under canister lid and universal lid are in place and completely seated.
- Canning jar lids must be perfect and not bent.
- Canning jar lid may need to be replaced with a new one.

### Storing your Deni Magic Vac™

Keep your unit on your counter or hang it on the wall. To mount it on the wall, insert two screws into the wall the same distance apart as the holes on the back of the unit. Be sure the screws are sturdy enough to hold the weight of the unit. Place the holes on the back of the unit over the screws and hang unit. You will be surprised how often you use it. This is an appliance that will be used every day to keep your foods fresher longer.



## Cleaning and Maintenance

### Deni Magic Vac™ Select

1. Unplug the unit before cleaning.
2. Clean the Deni Magic Vac™ with a damp sponge.  
**Do not immerse in water.**
3. Use a mild dish soap. Do not use abrasive cleaners as they will scratch the surface.
4. Before using, dry thoroughly.

### Deni Magic Vac™ Accessories

Wash in warm soapy water. Dry thoroughly.

### Deni Magic Vac™ Bags

1. The bagging material can be washed in warm water with a mild dish washing soap. Rinse the bags well and allow to dry thoroughly before reusing.
2. Bags can be washed on the top rack in your dishwasher by turning the bags inside out. Stand the bag up so the water can get inside the bag. Dry thoroughly before reusing.

*Note: Bags used to store greasy foods cannot be reused.*

## Accessories

You can purchase the following items at the store where you purchased your Deni Magic Vac™ or by calling our toll free customer service number (800-336-4822).

#1771	1 1/2 quart marinating canister
#1772	2 quart canister
#1773	4 quart canister
#1775	Canister set 3/4 quart, 1/2 quart, 3 quarts
#1777	3/4 quart canister set
#1778	1 1/2 quart canister set
#1779	3 quart canister set
#1761	2 - 8" x 20 foot rolls
#1762	2 - 11 1/2" x 20 foot rolls
#1763	20 - 8" x 12" bags
#1767	20 - 12" x 16" bags
#1781	Large jar attachment
#1782	Small jar attachment
#1783	Universal lid set (includes one 4" and one 5" )
#1784	Bottle Savers® (2 per carton)
#1787	Canister attachment accessory kit (large and small mouth jar attachments and vacuum hose)

# **MAGIC VAC™ Select**

## **Commercial Quality Vacuum Sealer**

*Deni®*

### **CUSTOMER SERVICE**

*If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Magic Vac™ Select, call our customer service department toll free:*

Monday through Friday  
8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

**1-800-DENI-VAC**

or email us at

**custserv@deni.com**

**www.deni.com**

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

### **ONE-YEAR LIMITED WARRANTY**

Your Deni Magic Vac™ Select is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in Canada, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catharines, Ontario L2M 6T4. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.



# MAGIC VAC<sup>MC</sup> Select

Appareil de scellement sous vide  
de qualité commerciale

Système  
d'emballage  
sous vide pour  
la maison

Modèle #1715

## IMPORTANT !

SVP, conservez ces instructions et  
votre boîte d'emballage d'origine

[www.deni.com](http://www.deni.com)

Deni®



## **INSTRUCTIONS**

### **MODE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

# MAGIC VAC<sup>MC</sup> Select

## Appareil de scellement sous vide de qualité commerciale

### TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes . . . . .	18	Contenants transparents Magic Vac . . . . .	24
Caractéristiques/fonctions . . . . .	19-20	Protecteurs de pot Magic Vac . . . . .	24
Fonctionnement de votre appareil de scellement sous vide		Conseils . . . . .	25
Utilisation des sacs Magic Vac . . . . .	21	Utilisation au-dessus du niveau de la mer . . . . .	25
Emballage sous vide du sac . . . . .	21	Remisage des aliments et renseignements sur la sécurité . . . . .	26-27
Utilisation du scellement manuel . . . . .	21	Règles générales pour l'entreposage des aliments . . . . .	27-28
Arrêt de l'appareil . . . . .	22	Emballage de grandes quantités de produits alimentaires . . . . .	28
Ouverture d'un sac scellé sous vide . . . . .	22	Problèmes et solutions . . . . .	28-29
Accessoire pour les pots . . . . .	22	Emmagasiner votre sealer de vide . . . . .	30
Ouverture d'un pot de conserve scellé sous vide . . . . .	22	Nettoyage et entretien . . . . .	30
Contenants à fumée Magic Vac . . . . .	23	Accessoires . . . . .	30
Couvercles universels Magic Vac . . . . .	23	Garantie couverture arrière . . . . .	back cover

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, observez toujours les précautions de sécurité, y compris ce qui suit.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Restez à proximité de l'appareil lorsqu'il est branché. Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Ne permettez pas que l'appareil soit utilisé comme jouet. Il faut apporter une attention spéciale lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- N'utilisez l'appareil qu'en suivant les instructions décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il a été immergé, renvoyez-le à la société Keystone Manufacturing Company Inc. pour que les travaux de service appropriés soient faits et qu'on y fasse les remplacements et les réparations nécessaires.
- Il faut éviter de faire ce qui suit : Tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou transporter l'appareil par ce cordon. Il ne faut pas utiliser le cordon d'alimentation comme poignée; il ne faut pas fermer de porte sur le cordon d'alimentation ni tirer le cordon lorsque celui-ci se trouve sur des arêtes acérées ou des coins. Il ne faut pas utiliser l'appareil alors que l'appareil se trouve sur le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Si une telle

rallonge doit être utilisée, elle doit avoir des valeurs nominales égales ou supérieures à celles indiquées pour cet appareil.

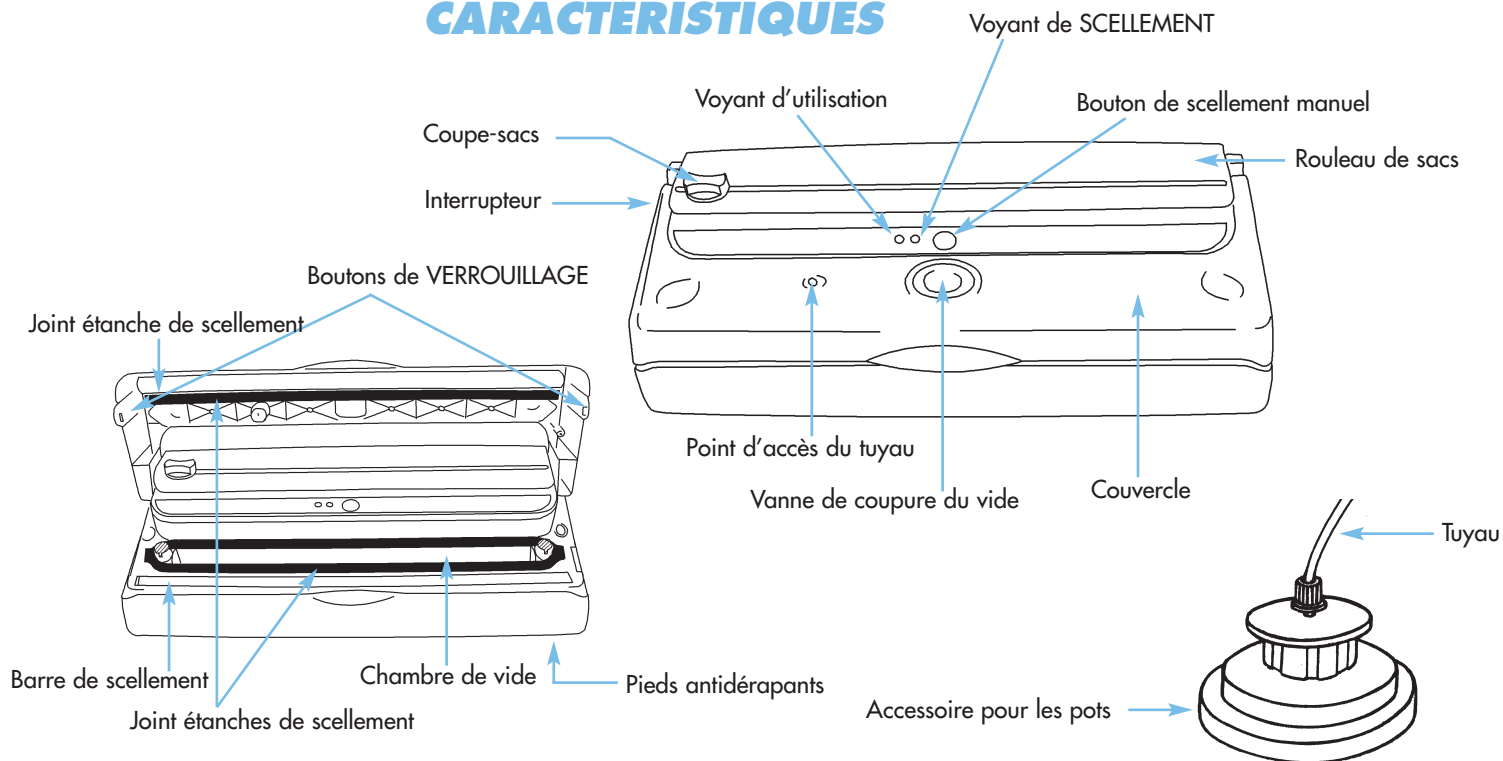
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation électrique. Pour débrancher l'alimentation électrique, tenez la prise de courant et non le cordon.
- N'immergez pas cet appareil dans l'eau et n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation / la prise sont humides.
- Ne touchez pas à la prise ou à l'appareil si vos mains sont humides.
- Placez l'interrupteur en position « OFF » avant de débrancher l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans arrêt. L'appareil est approuvé pour un cycle d'utilisation à toutes les deux minutes.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques intérieures uniquement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# MAGIC VAC<sup>MC</sup> Select

Appareil de scellement sous vide de qualité commerciale

## CARACTÉRISTIQUES

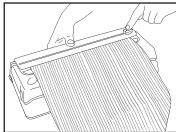
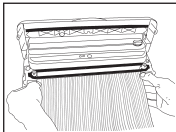


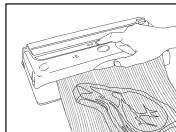
## FONCTIONS

<b>Interrupteur</b>	Appuyez sur cet interrupteur pour mettre le MAGIC VAC® en marche : tenez l'interrupteur en position « OFF » (O) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
<b>Voyant d'utilisation</b>	Lorsque l'appareil est en marche, ce voyant est vert.
<b>Bouton de scellement manuel</b>	Scelle le sac indépendamment de la valeur de vide obtenue; ce mode de scellement peut être utilisé à n'importe quel moment.
<b>Indicateur de scellement</b>	Lorsque le scellement est en cours, le voyant s'allume.
<b>Logement pour le rouleau de sacs</b>	Logement où le rouleau de sac est constamment à portée de la main et prêt à être utilisé.
<b>Couvercle</b>	Lorsque le couvercle est levé en position fixe, vous pouvez mettre le sac en place avant d'amorcer l'emballage sous vide.
<b>Vanne de coupure du vide</b>	Appuyez sur ce bouton pour arrêter le cycle de vide à n'importe quel moment ou pour ouvrir le couvercle à la fin du cycle.
<b>Point d'accès du tuyau</b>	Pour insérer le tuyau dans le contenant, les couvercles universels, les bouteilles et les pots à l'aide de l'accessoire pour les contenants.
<b>Coupe-sacs</b>	Appuyez sur le coupe-sacs et coulissez-le dans une direction ou dans l'autre pour couper le sac à la grandeur voulue.
<b>Joint étanche de scellement</b>	Enfonce le sac dans la bande de scellement.
<b>Boutons de verrouillage</b>	En position de verrouillage, ces boutons retiennent le couvercle en place pendant que le cycle d'emballage sous vide est en marche dans les sacs, les pots et les contenants. L'arrêt se fait automatiquement.
<b>Barre de scellement</b>	Élément chauffant enduit de téflon qui scelle le sac et l'empêche de coller sur la barre.
<b>Chambre de vide</b>	Placez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre; l'aspiration de l'air se fait tout en enlevant les liquides excédentaires.
<b>Joints étanches de scellement</b>	Ces joints étanches garantissent que le vide sera maintenu dans la chambre, ce qui permet de retirer l'air des sacs et des contenants.
<b>Pieds antidérapants</b>	Empêche le MAGIC VAC® de glisser pendant que l'appareil est utilisé

### FONCTIONNEMENT DE VOTRE APPAREIL DE SCHELLEMENT SOUS VIDE

#### UTILISATION DES SACS MAGIC VAC

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et plate. Branchez l'appareil. Mettez l'appareil en marche.
2. **Choisissez la grandeur du sac.** Les rouleaux de sacs sont offerts en deux largeurs; 8 po et 11 \_ po. Choisissez la grandeur de sac en fonction de l'article à remiser. Sortez une longueur suffisante de sacs pour contenir les articles à emballer sous vide et une longueur additionnelle de 3 po. Laissez 1 po additionnel pour chaque fois où le sac sera ouvert et scellé de nouveau. Si vous choisissez des sacs coupés d'avance, passez à l'étape 7.
3. **Coupe du sac.** Lorsque vous avez déterminé la bonne longueur du sac, appuyez sur la lame coupe-sac et tenez-la enfoncée. En com mençant par une extrémité l'autre du sac, coulissez-le sur la distance nécessaire en fonction de la largeur. Vous coupez ainsi proprement et précisément un sac ayant la taille désirée.
4. **Scellez la première extrémité du sac.** Soulevez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Placez une extrémité ouverte du sac coupé sur la barre de scellement alors que la face lisse est orientée vers le haut.  
NOTA : NE LAISSEZ PAS le sac pendre dans la chambre à vide ou sur les joints étanches de rétention.

5. **Enclenchez l'aspiration.** Fermez le couvercle et appuyez sur coins avant du couvercle avec vos pouces. Appuyez sur les verrous jusqu'à ce qu'ils soient verrouillés. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide. Attendez que le voyant « SEAL » (scellement) s'éteigne et appuyez sur la partie arrondie et en retrait pour dégager le couvercle. Soulevez le couvercle et retirez le sac dont l'une des extrémités est maintenant scellée.
6. **Vérifiez le scellement.** Le scellement donne est une ligne droite et lisse. Il n'y aura pas de faux-plis dans le scellement. S'il y a des plis, coupez le joint scellé et répétez le scellement si vous pensez que le sac est encore assez grand. Autrement, préparez au autre sac.
7. **Remplissez le sac à emballer sous vide.** Placez les aliments dans le sac. Essuyez tout liquide et retirez toutes les particules d'aliments qui se trouvent sur le secteur à l'intérieur du sac à sceller.
8. **Faites l'emballage sous vide du sac.** Levez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Placez le sac à l'avant de l'appareil et placez l'extrémité ouverte dans la chambre de vide. Fermez le couvercle. Appuyez sur les coins avant du couvercle avec vos pouces et appuyez sur les verrous de scellement sous vide jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide. Attendez que le voyant « SEAL » (scellement) s'éteigne. Appuyez sur la partie arrondie et en retrait de la vanne de coupe du vide pour dégager le couvercle. Soulevez le couvercle et retirez le sac.
9. **Utilisation du scellement manuel.** Si vous appuyez sur ce bouton, le voyant « SEAL » (scellement) s'allume et le processus de scellement commence immédiatement. Cela vous permet d'éviter d'écraser les aliments fragiles, comme les biscuits, etc.

10. **Arrêt de l'appareil.** L'aspiration peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur la vanne de coupure du vide, sur la partie arrondie et en retrait et en la tenant enfoncée jusqu'à ce que l'appareil s'arrête.



11. **Remisage approprié des produits emballés sous vide.** Tous les produits périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter leur contamination

## OUVERTURE D'UN SAC SCELLÉ

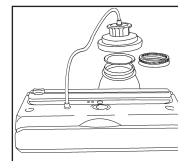
Coupez le sac en ligne droit à l'aide de ciseaux, immédiatement à côté du joint de scellement.

## UTILISATION DE L'ACCESSOIRE POUR LES POTS

**NOTA :** Les instructions qui suivent valent pour l'**accessoire pour les pots (à grande ouverture (compris) ou les pots à petite ouverture (non compris))**

1. **Remplissez le pot.** Assurez-vous que le pot n'est pas rempli au comble. Laissez au moins 1 po à la partie supérieure du pot pour que le vide se fasse correctement. Nota : Utilisez des pots de mise en conserve à grande ouverture avec l'accessoire pour ce genre de pots et utilisez des pots à petite ouverture avec l'accessoire prévu pour ce genre de pots.
2. **Mise en place du couvercle.** Assurez-vous que la bordure du pot et le joint étanche du couvercle sont propres et qu'ils ne comportent aucune particule d'aliments avant de mettre le couvercle sur le pot. Nota : N'UTILISEZ PAS l'anneau en métal lorsque vous scellez le pot. Lorsque le pot est emballé sous vide, placez l'anneau sur le pot et serrez-le pour vous assurer que le joint est bien étanche.

3. **Mise en place de l'accessoire pour les pots.** Placez l'accessoire pour les pots directement sur le couvercle sur le dessus du pot. Appuyez fermement.



4. **Branchement de l'accessoire pour les pots.** Enfoncez fermement l'une des extrémités du tuyau de vide dans l'accessoire pour les pots. Enfoncez fermement l'autre extrémité dans le point d'accès du couvercle.
5. **Enclenchement du vide.** Fermez le couvercle. Appuyez sur les coins avant du couvercle avec vos pouces et appuyez sur les verrous de vide pour qu'ils soient enclenchés. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide et il s'arrête automatiquement à la fin du scellement.
6. **Retrait de l'accessoire pour les pots.** Retirez le tube du bouton du couvercle du contenant. Tournez le bouton en position «CLOSED» (fermé).

## OUVERTURE D'UN POT SCELLÉ SOUS VIDE

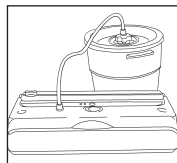
1. Coincez une cuillère entre la partie la plus élevée de la bordure fileté du pot et le couvercle.
2. Tournez la cuillère avec soin pour dégager le couvercle. Attention de NE PAS plier le couvercle afin de pouvoir le réutiliser.

**NOTA :** L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve. LES ALIMENTS PÉRISSABLES ET LES LIQUIDES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉS AU RÉFRIGÉRATEUR OU AU CONGÉLATEUR.

### UTILISATION DES CONTENANTS À FUMÉE MAGIC VAC

NOTA : L'accessoire pour les pots n'est pas nécessaire pour ces contenants. Ces nouveaux contenants ont un bouton en forme d'étoile avec une ouverture correspondant au point d'accès au tuyau. *Les contenants sont vendus à part.*

1. **Remplissez le contenant.** Pour que le vide se fasse correctement, laissez au moins 1 po d'espace à la partie supérieure du contenant.
2. **Mise en place du couvercle du contenant.** Assurez-vous que la bordure du contenant et le joint étanche du couvercle sont propres et dénués de particules de nourriture avant de mettre le couvercle sur le contenant. Tournez la flèche sur le bouton du couvercle du contenant à « VACUUM » (vide).
3. **Raccordement du contenant sur l'appareil.** Insérez fermement l'une des extrémités du tuyau de vide dans le bouton du couvercle du contenant. Insérez fermement l'autre extrémité du tuyau dans le point d'accès du tuyau de l'appareil.
4. **Enclenchez le vide.** Fermez le couvercle. Appuyez sur les coins avant du couvercle avec vos pouces et enfoncez les verrous de vide en position verrouillée. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide et s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle.
5. Tournez la flèche du bouton du couvercle du contenant en position « CLOSED » (fermé).
6. Retirez le tuyau de vide du point d'entrée du tuyau et du contenant.



7. **Ouverture d'un contenant scellé sous vide.** Tournez la flèche sur le bouton blanc en position « OPEN » (ouvert). Vous entendrez le bruit fait par l'air qui s'infiltre dans le contenant.

### UTILISATION DES COUVERCLES UNIVERSELS MAGIC VAC

NOTA : L'accessoire pour les pots n'est pas nécessaire pour ces contenants. Ces nouveaux contenants ont un bouton en forme d'étoile avec une ouverture correspondant au point d'accès au tuyau. *Les contenants sont vendus à part.*

1. **Remplissez le contenant.** Pour que le vide se fasse correctement, laissez au moins 1 po d'espace à la partie supérieure du contenant.
2. **Mise en place du couvercle du contenant.** Assurez-vous que la bordure du contenant et le joint étanche du couvercle sont propres et dénués de particules de nourriture avant de mettre le couvercle sur le contenant. Tournez la flèche sur le bouton du couvercle du contenant à « VACUUM » (vide).
3. **Raccordement du contenant sur l'appareil.** Insérez fermement l'une des extrémités du tuyau de vide dans le bouton du couvercle du contenant. Insérez fermement l'autre extrémité du tuyau dans le point d'accès du tuyau de l'appareil.
4. **Enclenchez le vide.** Fermez le couvercle. Appuyez sur les coins avant du couvercle avec vos pouces et enfoncez les verrous de vide en position verrouillée. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide et s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle.
5. Tournez la flèche du bouton du couvercle du contenant en position « CLOSED » (fermé).
6. Retirez le tuyau de vide du point d'entrée du tuyau et du contenant.



7. **Ouverture d'un contenant scellé sous vide.** Tournez la flèche sur le bouton blanc en position « OPEN » (ouvert). Vous entendrez le bruit fait par l'air qui s'infiltre dans le contenant.

## UTILISATION DES COUVERCLES UNIVERSELS MAGIC VAC

*Les couvercles universels sont vendus à part*

1. **Remplissez le contenant.** Pour que le vide soit bien fait, laissez au moins 1 po à la partie supérieure du contenant.
2. **Mise en place du couvercle du contenant.** Assurez-vous que la bordure du contenant et le joint étanche du couvercle universel sont propres et dénués de particules de nourriture. Mettez le couvercle sur le contenant. Tournez la flèche sur le bouton du couvercle à « VACUUM » (vide).
3. **Raccordement du contenant sur l'appareil.** Insérez fermement l'une des extrémités du tuyau de vide dans le bouton du couvercle universel. Insérez fermement l'autre extrémité du tuyau dans le point d'accès du tuyau de l'appareil.
4. **Enclenchez le vide.** Fermez le couvercle. Appuyez sur les coins avant du couvercle avec vos pouces et enfoncez les verrous de vide en position verrouillée. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide et s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle.
5. Tournez la flèche du bouton du couvercle universel en position « CLOSED » (fermé).
6. Retirez le tuyau de vide du point d'entrée du tuyau et du couvercle.

7. **Ouverture d'un contenant scellé sous vide.** Tournez la flèche sur le bouton blanc en position « OPEN » (ouvert). Vous entendrez le bruit fait par l'air qui s'infiltre dans le contenant.

## UTILISATION DU BOTTLE SAVER® MAGIC VAC

*Les Bottle Saver® sont vendus à part.*

1. Pour que le vide se fasse correctement, laissez au moins 1 po à la partie supérieure de la bouteille.
2. Insérez fermement l'une des extrémités du tuyau de vide dans le « Bottle Saver ». Insérez fermement l'autre extrémité du tuyau dans le point d'accès du tuyau de l'appareil. Placez le « Bottle Saver » dans la bouteille.
3. Fermez le couvercle. Appuyez sur les coins avant du couvercle avec vos pouces et enfoncez les verrous de vide en position verrouillée. L'appareil fera son cycle d'emballage sous vide et s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle.
4. Retirez le tuyau de vide du point d'entrée du tuyau et du « Bottle Saver ».
5. Ouvrez la bouteille scellée sous vide en tirant vers le haut et en tournant.

## Appareil de scellement sous vide de qualité commerciale

### Conseils

- Les liquides et l'humidité peuvent prévenir un bon scellement. Par conséquent, nous vous recommandons de pré-congeler les aliments pendant 1-2 heures avant de faire l'emballage sous vide. Comme autre solution, pliez un papier essuie-tout. Remplissez le sac avec des aliments et déposez-le à plat. Placez le papier essuie-tout de façon à ce qu'il se trouve entre le dessus du sac et les aliments. Assurez-vous que le papier essuie-tout se trouve sous la bande de scellement. Lors du scellement sous vide, la papier essuie-tout absorbera l'humidité excédentaire.
- Les liquides doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide. Les liquides chauds bouilliront et déborderont du pot lors de l'emballage sous vide. Nota : Il faut un accessoire pour le pot pour sceller ces derniers.
- Utilisez des couvercles de mise en conserve que vous avez vérifiés pour vous assurer qu'ils sont en parfait état. Pour créer et conserver un bon vide, plongez les couvercles dans l'eau bouillante pendant 3 minutes et appliquez une fine pellicule d'huile minérale sur le joint étanche. Cela lubrifiera et hydratera le joint étanche. Lorsque l'emballage sous vide est fait, vous pouvez installer la bordure de métal qui est fourni avec le pot pour tenir le couvercle en place. La bordure a pour but d'aider à conserver le couvercle sous vide en place.
- Remisez les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'emballage sous vide allonge la durée de vie des aliments sur les tablettes, mais il n'en assure pas la conservation.
- Plusieurs aliments sont vendus pré-emballés dans des sacs d'emballage sous vide commerciaux, comme les fromages et les viandes de charcuterie. Vous pouvez maintenant conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments en les ré-emballant dans des sacs Magic

Vacmc de Deni après avoir ouvert les emballages scellés sous vide commercialement.

- Les articles de cuisine courants comme la farine, le riz, les mélanges à gâteaux et à crêpes, restent frais plus longtemps lorsqu'ils sont emballés sous vide. Les noix et les condiments conservent leur saveur, sans rancidité.
- Lorsque vous désirez emballer des articles comportant des arêtes ou des bordures acérées, comme des os ou des pâtes sèches, coussinez les arêtes à l'aide de papier essuie-tout pour conserver l'intégrité des sacs.
- L'emballage sous vide peut être utilisé à de nombreuses applications autres que les aliments. Conservez les articles de camping, comme les allumettes, les troussees de premiers soins et les vêtements propres et secs. Conservez-y les fusées éclairantes en cas d'urgence en automobile. Conservez l'argenterie et les articles de collection sans ternissement.
- Remplissez un sac aux 2/3 d'eau environ; scellez l'extrémité (sans faire le vide). Gelez le sac et utilisez-le comme glace dans une glacière ou comme contenant réfrigérant pour les blessures de sport.

#### Utilisation du Magic Vac de Deni au-dessus du niveau de la mer (plus de 4800 pi)

La jauge de vide est un dispositif technique qui fait appel à des différences de pression puisqu'il mesure la différence entre la pression externe (ambiante) et le niveau de vide intérieur. Cela signifie qu'en présence du même niveau de vide interne, le passage de la jauge de vide du jaune au vert sera fonction de la pression externe. Lorsque vous utilisez le Magic Vac au-dessus du niveau de la mer, la jauge de vide pourrait ne pas passer complètement au vert lorsque l'appareil parvient à sa capacité maximale de vide en raison de l'altitude. Cela ne signifie toutefois pas que le vide obtenu est inférieur au vide réalisé au niveau de la mer.

## Remisage des aliments et renseignements sur la sécurité

Le Magic Vacmc de Deni changera votre façon d'acheter et de remis vos aliments. Plus vous vous familiariserez avec l'emballage sous vide, plus vous trouverez que c'est un système indispensable pour la préparation de vos aliments. Lorsque vous préparez et emballez des aliments sous vide à l'aide du Magic Vacmc, vous devrez suivre certaines procédures pour vous assurer que vos aliments conservent leur qualité et leur sécurité. Lisez cette section avec soin pour assurer votre protection.

- La détérioration des aliments découle de réactions chimiques dans les aliments au contact de l'air, de la température, de l'humidité, d'enzymes, de microorganismes ou de contamination par les insectes.
- L'oxygène contenu dans l'air provoque une détérioration principalement en raison de l'oxydation; les aliments perdent alors leur valeur nutritive, leur texture, leur saveur et leur qualité globale. L'air contribue à la croissance de microorganismes en plus de créer un apport ou une perte d'humidité, sauf s'ils sont protégés à l'aide d'un emballage résistant à l'humidité. Les brûlures d'aliments par le froid découle d'une exposition à l'air des aliments congelés.
- L'emballage sous vide à l'aide du Magic Vacmc permet de retirer jusqu'à 90 % de l'air contenu dans l'emballage. En termes scientifiques, le niveau de vide peut atteindre 24 po de Hg (po de mercure). L'air contient environ 21 % d'oxygène, ce qui laisse environ 2-3 % d'oxygène résiduel dans les aliments emballés sous vide à l'aide du Magic Vacmc. La plus grande partie des moisissures, de l'humidité et des microorganismes est inhibée lorsque le niveau d'oxygène se situe à 5 % et moins.

- Même si l'emballage sous vide prolonge la durée de vie de plusieurs aliments frais en réduisant l'oxydation, la plupart des aliments frais contiennent encore assez d'humidité pour permettre la croissance des microorganismes qui peuvent proliférer avec ou sans air. Pour éviter la détérioration, les aliments doivent être remis à des températures basses.
- Les températures de plus de 40 °F (4 °C) dans le réfrigérateur (particulièrement pendant de longues périodes) peut permettre la croissance de microorganismes nuisibles. Surveillez la température et conservez une température de 40 °F (4 °C) ou moins.
- La température convenable dans le congélateur est de 0 °F (-17 °C). **La congélation retarde la prolifération des microorganismes, MAIS ELLE LE TUE PAS CES MICROORGANISMES.**
- Les aliments déshydratés sont également touchés par la température de remisage lorsqu'ils sont emballés sous vide. Leur durée de vie sur les tablettes est prolongée de 3-4 fois pour chaque réduction de 18 °F (10 °C) de la température.
- Les microorganismes peuvent être divisés en trois catégories : les moisissures, les levures et les bactéries. Même si les microorganismes sont omniprésents, ils ne peuvent causer des problèmes que sous certaines conditions.
- Les moisissures ne peuvent pas croître dans les atmosphères contenant peu d'oxygène ou aucune humidité. Les levures ont besoin d'humidité, de sucre et qu'une température modérée pour croître; mais les levures peuvent se développer, même sans air. La réfrigération ralentit la croissance de la levure et la congélation l'arrête complètement. Les bactéries peuvent se développer, même sans air.

## Appareil de scelllement sous vide de qualité commerciale

- Le clostridium botulinum est un type de bactéries extrêmement dangereuses qui peuvent se développer lorsque les conditions le permettent, même s'il n'y a pas d'air. Les organismes botuliques se développent lorsque la température se situe entre 40 °F et 115 °F (4 °C et 46 °C). Pour que leur croissance se fasse, les aliments ne doivent pas contenir d'acide; la quantité d'oxygène doit être réduite et les températures doivent être supérieures à 40 °F (4 °C) pendant de longues périodes.
- Les aliments qui résistent au botulisme sont congelés ou déshydratés; ils contiennent de grandes quantités d'acide, de sel ou de sucre. Les aliments susceptibles au botulisme sont les aliments sans acide, comme les viandes, la volaille, le poisson, les fruits de mer, les olives lessivées, les œufs et les champignons. Les aliments à faible teneur en acide sont principalement les légumes. Les aliments contenant une quantité moyenne d'acide sont les oignons, les piments rouges, les figes, les concombres et les tomates où le mûrissement est excessif.
- Les aliments où les risques de propagation des toxines botuliniques sont les plus grands devraient être réfrigérés s'ils doivent être consommés à court terme ou congelés s'ils doivent être consommés à long terme. Consommez ces aliments dès qu'ils sont cuits.
- Avertissement : Ne chauffez pas les aliments à faible teneur en acide et emballés sous vide dans les sacs MAGIC VAC<sup>mc</sup> de DENI sauf si vous voulez consommer les aliments immédiatement. Les aliments emballés sous vide, chauffés et laissés à la température de la pièce pendant qu'ils sont encore scellés sous vide risquent de voir une reprise de la croissance des microorganismes, ce qui pourrait présenter des problèmes au niveau de la consommation.
- Les enzymes qui se trouvent dans les aliments provoquent des changements de couleur, de texture et de saveur à mesure que les aliments mûrissent. Pour arrêter l'action des enzymes, il faut blanchir les légumes à la chaleur, soit au four à microondes, soit à la vapeur. Nota : Chauffez les aliments de sorte que la température parvienne brièvement à tous les composants de sorte que les légumes restent croustillants. Les aliments à forte teneur en acide (comme la plupart des fruits) n'ont pas besoin d'être blanchis.

- On trouve fréquemment des larves d'insectes dans plusieurs aliments déshydratés. Si les aliments ne sont pas emballés sous vide ou congelés, les larves pourraient se développer pendant l'entreposage et contaminer les aliments. Certains produits, comme la farine et les céréales, pourraient également contenir des larves. L'emballage sous vide à l'aide de l'appareil MAGIC VAC<sup>mc</sup> de DENI empêche les charançons et les autres insectes d'éclore parce que ces larves ne peuvent pas vivre sans oxygène.

### RÈGLES GÉNÉRALES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Les règles s'appliquant à la sécurité des aliments sont basées sur une étude scientifique ainsi que sur le bon sens. Les règles et les informations importantes ci-dessous vous guideront pour améliorer la sécurité de vos aliments et optimiser l'entreposage de vos aliments.

- Une fois que vous avez réchauffé, dégelé ou sorti des aliments du réfrigérateur, consommez-les.
- Lorsque vous ouvrez des aliments mis dans des contenants de conserver ou des aliments emballés commercialement sous vide, il est possible de refaire l'emballage sous vide. Suivez les instructions prévues pour la réfrigération après avoir ouvert les contenants et entreposez convenablement les emballages où vous refaites le vide.
- Ne dégelez pas les aliments à l'eau chaude ou en utilisant une autre source de chaleur. Cela n'a pas d'importance si les aliments sont emballés sous vide ou non.
- Ne consommez pas les aliments s'ils sont périssables et qu'ils ont été laissés à la température de la pièce pendant plus de quelques heures. Cela est tout particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un emballage sous vide ou dans un autre environnement à faible teneur en oxygène.
- Répartissez uniformément les contenants sous vide dans votre réfrigérateur ou votre congélateur pour que les aliments se refroidissent rapidement.

*Lorsque vous emballez de grandes quantités de viandes, de poissons ou d'autres produits alimentaires, nous vous conseillons de faire ce qui suit :*

- Lavez vos mains à fond ainsi que tous les ustensiles et toutes les surfaces sur lesquelles vous couperez les aliments et les scellerez sous vide.
- Lorsque vous avez emballé les aliments périssables, réfrigérez ou congelez-les immédiatement. Ne les laissez pas à la température de la pièce.
- L'emballage sous vide augmentera la durée de vie des aliments déshydratés. Les aliments à forte teneur en matières grasses deviennent rances en présence d'oxygène et de températures chaudes. L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments, comme les noix, les noix de coco ou les céréales. Entreposez ces aliments à des endroits frais et sombres.
- L'emballage sous vide ne prolongera pas la durée de vie des fruits et des légumes, comme les bananes, les pommes, les patates et les légumes à racines, sauf s'ils sont pelés avant d'être emballés sous vide.
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux émettent des gaz lorsqu'ils sont emballés sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour l'emballage sous vide, blanchissez-les avant de les congeler.

## Problèmes et solutions

### LE MAGIC VACMC DE DENI N'A PAS D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que le bouton de commande du Magic Vacmc est en position « ON ».
- Vérifiez si le Magic Vacmc est branché. Vérifiez la prise électrique en y branchant un autre appareil.
- Le Magic Vacmc s'arrête automatiquement s'il surchauffe. Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant pour y déceler la présence de dommages. S'il y a des dommages, n'utilisez pas le Magic Vacmc.

### LE MAGIC VACMC DE DENI NE FAIT PAS UN BON PREMIER SCELLEMENT

- Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est bien en place tel que décrit au point 4 des instructions d'utilisation.

### LE MAGIC VACMC DE DENI NE FAIT PAS LE VIDE COMPLET DES SACS

- Pour faire un bon scellement, l'extrémité ouverte du sac devrait reposer complètement à l'intérieur de la chambre à vide.
- Vérifiez la barre de scellement et le joint étanche de rétention pour voir si vous y trouvez des débris et pour vous assurer de sa position. Essuyez cette barre et enlevez les faux plis du joint étanche lorsque vous le remettez en place.
- Le sac Magic Vacmc peut comporter des fuites. Pour faire la vérification, scellez le sac alors qu'il contient de l'air. Submergez le sac dans l'eau et appliquez une pression. Si le sac n'est pas étanche, vous constaterez la présence de bulles dans l'eau. Refaites le scellement ou utilisez un autre sac.

# MAGIC VAC™ Select

## Appareil de scellement sous vide de qualité commerciale

### L'APPAREIL MAGIC VACMC DE DENI PERD SON VIDE APRÈS LE SCELLEMENT

- Les fuites le long du joint de scellement peuvent provenir de plis, de miettes, de graisse ou de liquides. Ouvrez le sac et essuyez la partie supérieure du sac; lissez le sac le long de la bande de scellement avant de refaire le scellement.
- Une libération de gaz naturels ou de fermentation des aliments (comme les fruits frais et les légumes) peut se produire. Ouvrez le sac si vous croyez que les aliments ont commencé à se détériorer et jetez-les. L'absence de réfrigération ou les fluctuations de température dans le réfrigérateur peuvent entraîner une détérioration des aliments. Si les aliments ne sont pas détériorés, consommez-les immédiatement.
- Vérifiez le sac pour voir s'il est perforé ou troué; cela cassera le vide. Coussinez les arêtes vives du contenu du sac à l'aide de papier essuie-tout.

### L'APPAREIL MAGIC VACMC DE DENI NE SCILLE PAS BIEN LES SACS

- Si la barre de scellement surchauffe et fait fondre le sac, levez le couvercle et laissez la barre de scellement refroidir pendant quelques minutes.
- L'arrêt de sécurité automatique arrête l'appareil en cas de surchauffe. Laissez l'appareil Magic Vacmc de Deni refroidir pendant 15 minutes avant d'essayer de nouveau.

### L'APPAREIL MAGIC VACMC DE DENI NE FAIT PAS LE VIDE DES CONTENANTS

- Assurez-vous que le tuyau de l'accessoire est fermement branché aux deux extrémités.
- Laissez suffisamment d'espace à la partie supérieure du pot ou du contenant.
- Assurez-vous que la flèche apparaissant sur le bouton du couvercle du contenant est orientée.

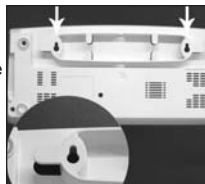
- Utilisez la bonne taille d'accessoire pour les pots. Il faut utiliser la grande taille avec les contenants de mise en conserve à grande ouverture. L'accessoire de petite taille doit être utilisé avec les contenants à petite ouverture.
- Vérifiez l'accessoire pour les pots pour vous assurer qu'il n'est pas usé ou endommagé.
- Si les liquides font des bulles lors du scellement sous vide, rappelez-vous que le contenu doit être refroidi avant de faire le scellement sous vide. Refroidissez les liquides rapidement en les réfrigérant et ne les laissez pas à la température ambiante.

### LES CONTENANTS MAGIC VACMC DE DENI PERDENT LEUR VIDE

- Assurez-vous que la flèche apparaissant sur le couvercle du contenant et le couvercle universel est en position fermée une fois que le vide est fait.
- Examinez la bordure des pots ou des contenants pour y déceler la présence de défauts dans le siège. Nettoyez la bordure et le couvercle à l'aide d'un linge humide et refaites le vide.
- Assurez-vous que le joint étanche du couvercle du contenant ou du couvercle universel est en place et qu'il n'est pas endommagé.
- Assurez-vous que les joints toriques placés sous le couvercle du contenant et du couvercle universel sont en place et complètement assis en place.
- Les couvercles des pots de mise en conserve doivent être parfaits; ils ne doivent pas être tordus.
- Les couvercles des pots de mise en conserve ont peut-être besoin d'être remplacés par de nouveaux couvercles. Si tel est le cas, jetez les vieux couvercles.

## Entreposage de votre MAGIC VAC<sup>mc</sup> de Deni

Garder votre unité sur votre compteur ou le pend sur le mur. Pour le monter sur le mur, l'insertion deux vis dans le mur la distance pareille à part comme les trous sur le dos de l'unité. Etre sûr que les vis sont assez fortes tenir le poids de l'unité. Placer les trous sur le dos de l'unité par-dessus les vis et pendre l'unité. Vous serez surpris du nombre de fois où vous l'utilisez. C'est un appareil qui sera utilisé tous les jours pour conserver vos aliments frais plus longtemps.



## Nettoyage et entretien

### Magic Vac<sup>mc</sup> Select de Deni

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'appareil Magic Vac<sup>mc</sup> de Deni à l'aide d'une éponge humide. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
3. Utilisez un savon à vaisselle doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs susceptibles de rayer la surface.
4. Avant d'utiliser l'appareil, séchez-le à fond.

### Accessoires pour l'appareil Magic Vac<sup>mc</sup> de Deni

Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les à fond

### Sacs pour l'appareil Magic Vac<sup>mc</sup> de Deni

1. Le matériau du sac peut être lavé à l'eau chaude avec un peu de savon à lave-vaisselle doux. Rincez bien les sacs et laissez-les sécher à fond avant de les réutiliser.
2. Les sacs peuvent être lavés sur le chariot supérieur du lave-vaisselle en tournant le sac à l'envers. Placez le sac debout afin que l'eau puisse entrer dans le sac. Séchez le sac à fond avant de le réutiliser.

*Nota : Les sacs utilisés pour entreposer les aliments gras ne peuvent pas être réutilisés.*

## Accessoires

Vous pouvez acheter les articles suivants au magasin où vous avez acheté votre appareil Magic Vac<sup>mc</sup> de Deni ou en téléphonant à notre numéro sans frais du service à la clientèle (1-800-336-4822).

#1771	Contenant à marinade de 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> pinte
#1772	Contenant de 2 pintes
#1773	Contenant de 4 pintes
#1775	Ensemble de contenants de 3/4 de pinte, 1/2 pinte, 3 pintes
#1777	Ensemble de contenants de 3/4 de pinte
#1778	Ensemble de contenants de 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> pinte
#1779	Ensemble de contenants de 3 pintes
#1761	2 rouleaux de 8 po x 20 pi
#1762	2 rouleaux de 11,5 po x 20 pi
#1763	20 sacs de 8 po x 12 po
#1767	20 sacs de 12 po x 16 po
#1781	Accessoire pour les gros pots
#1782	Accessoires pour les petits pots
#1783	Couvercles universels (comprend un couvercle de 4 po et un de 5 po)
#1784	Bouchons de bouteilles Bottle Saver® (2 par contenant)
#1787	Trousse d'accessoires pour les contenants (accessoires pour les pots à grande et à petite ouverture et tuyau de vide)

# MAGIC VAC™ Select

Appareil de scellement sous vide de qualité commerciale

Deni®

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

*Si vous avez des questions ou des problèmes concernant votre appareil Magic Vacmc de Deni, téléphonez à notre service à la clientèle au numéro sans frais suivant :*

Lundi au vendredi

8h30 à 17h00

(heure normale de l'Est)

**1-800-DENI-VAC**

Ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante :

**custserv@deni.com**

**www.deni.com**

Deni par Keystone Manufacturing Company Inc.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre appareil Magic Vacmc Select de Deni est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou de réception contre tout défaut de fabrication, que ce soit au niveau des matériaux ou de l'exécution. Si votre appareil était défectueux au cours de l'année suivant son achat ou sa réception, renvoyez-le, en port payé, avec une explication de votre réclamation. Si l'appareil est acheté au Canada, envoyez-le à Keystone Manufacturing Company Inc. au 151, Cushman Road, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. Si l'appareil est acheté aux États-Unis ou dans un autre pays, renvoyez-le à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 33, Norris Street, Buffalo (NY) 14207. (SVP, emballez votre appareil avec soin dans son contenant et ses matériaux d'emballage d'origine pour éviter les dommages lors du transport. Keystone n'est pas responsable des dommages subis par l'appareil pendant son renvoi au client.) En vertu de la présente garantie, la société Keystone Manufacturing Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses, le cas échéant.

La présente garantie ne vaut que si l'appareil est utilisé à des fins domestiques et en respectant les instructions. La présente garantie ne vaut pas si l'appareil est branché à une source d'alimentation électrique ne convenant pas, s'il est démonté, si on l'a modifié ou si l'appareil a été endommagé à la suite d'abus.

Nous vous demandons de remplir la fiche de garantie et de la renvoyer dans la semaine qui suit la date d'achat ou de réception de l'appareil.

La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourriez en avoir d'autres qui peuvent varier d'un état ou d'une province à l'autre.